

Dinerkaart
café-restaurant

zed

Smaakmakers



Gefrituurde seafood mix, calamares, mosselen, torpedogarnaal, citroen en aioli **6,5**

Biologische deelbroodjes met kruiden aioli, basilicum, boter, paddenstoelen en tapenade **6,5**

Risotto bitterballen met tomaten mayonaise **7,5**

Caribbean chickenstrips met tomatensalsa **6,5**

Voorgerechten

  Gegrilde koolrabi met een tartaar van groene appel, crème van gekarameliseerde koolrabi, zuurdesem krokant, dressing van mierikswortel en dille **11,5**



Ceviche van zeebaars met avocado, komkommer, lente-ui, sjalot, koriander, mais en een dressing van mango **12,5**


Oosters gemarineerde rundertartaar met paksoi, radijs, paddenstoelen en een gel van gember **12,5**

 Vitello tonnato met kappertjes, gegrilde paprika, rucola en pijnboompitten **12,5**

 Soep van de dag, met biologisch brood **7,5**


Hoofdgerechten


  Tarte tatin gekarameliseerde sjalot met rode biet in honing met balsamico en tijm, filodeeg, vegan feta, walnoot en vijg **18,5**

 Gnocchi gebakken in vadouvan-olie, saus van doperwt, en crème van Pierre Robert **19,5**


Gebakken roodbaars met quinoa, ananas-salsa en schuim van geroosterde paprika **22,5**

Frutti di mare, tagliatelle, gamba, vongole, inktvis, zalm, taggiasche olijven en een saus van cherrytomaat **23,5**

 Entrecôte, sous vide gegaard en à la minute gegrilde entrecote, gekonfijte kriel aardappel, gepofte knoflook, trostomaat en een jus van honing-tijm **24,5**

 Kip tajine met parelcouscous, rozijnen, lemon, courgette, aubergine, amandelen en peterselie-olie **19,5**

 Zed Runderburger Runderburger op een brioche bol met tomaten relish, coleslaw, frites en mayonaise **18,5**

 Avocadoburger Avocadoburger op een brioche bol met coleslaw, tomaten relish, friet, mayo en een side salad **18,5**

Bijgerechten

Frites met Maldon zout en mayonaise **4**

Frisse salade **4**

Desserts

Banana swirl, banaan-kokos mouse, dulce de leche, cashew-karamel crumble, kokos krokant **8,5**

Vanille-kardemom crème met aardbeien, structuren van chocolade en een tuille **8,5**

Affogato; espresso met vanille-ijs **4,5**

3 gangen verrassingsmenu van de chef **34,5**

We verrassen je door de dagelijks wisselende culinaire hoogstandjes te serveren. Bereid met seizoensgebonden ingrediënten en creatieve combinaties. In combinatie met een theaterticket ontvang je 10% korting!



Laat het onze collega's weten als wij rekening mogen houden met dieetwensen of allergieën. Er is veel mogelijk!

Borrelgerechten


  Olijven **4,5**

 Notenmix **4,5**

Rotterdamse bitterballen met mosterd mayonaise
- portie van 6 stuks **7**
- portie van 8 stuks **9**

  Rotterdamse veganbitterbal met mosterdmayonaise
- portie van 6 stuks **7**
- portie van 8 stuks **9**

Borrelplank met oude kaas, brood met dips, Rotterdamse bitterbal, olijven, ossenworst, cornichon en zilveruitjes **13,5**

 Borrelplank met oude kaas, brood met dips, Rotterdamse vegan bitterbal, olijven, avocadospread, cornichon en zilveruitjes **13,5**

 Nacho's met Mexicaanse salsa, guacamole en cheddarkaas **9,5**

 = halal

 = vegetarisch

  = veganistisch